

For product questions contact:

Jarden Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llame:

Jarden Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-031011-083

Printed in China

Impreso en China



User Manual Electric Skillet

Manual de Instrucctiones Sartén Eléctrico



Visit us at www.oster.com

P.N. 149701

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electric skillet, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Be sure that lid handles are assembled and fastened properly per this manual.
- Do not touch hot surfaces, use handles.
- To protect against electric shock, do not immerse the temperature controller, cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return to an Authorized Service Station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. You can locate the nearest service center by calling 1.800.334.0759.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
- Always attach the temperature controller to the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, switch off, remove plug from the wall outlet, then remove the temperature controller from the appliance.

- Only use the appliance with the OSTER® Electric Skillet Temperature Controller.
- Do not use appliance for anything other than its intended use.
- It is recommended that you do not cook with the OSTER® Electric Skillet or the OSTER® Electric Skillet Temperature Controller standing on temperature sensitive surfaces.
- To prevent the risk of burns, never fill oil in the Skillet Pan more than ½inch (12.7 mm) high.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

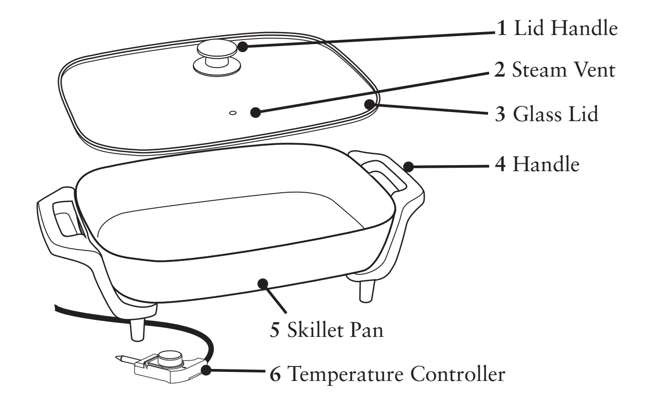
This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.**
No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.
A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

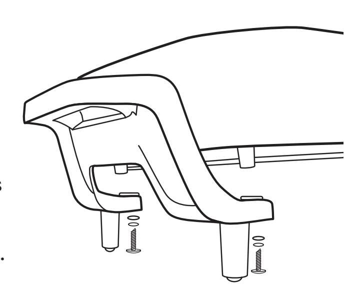
Parts Identification

Know Your Electric Skillet



Assembling the Handles

1. Do not use skillet without handles attached.
2. Place left handle onto mounting studs under skillet pan.
3. Use screwdriver to attach 2 screws through holes in the leg into the skillet pot.
4. Place right handle onto mounting studs under skillet pan.
5. Use screwdriver to attach 2 screws through holes in the leg into skillet pan.
6. **CAUTION:** Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.



Introduction

Conditioning of the Non-Stick Coated Pan

Before using your new appliance, wash the inside of the pan with warm, soapy water and dry. When washing the skillet, make sure the temperature controller is removed. Rub a film of cooking or salad oil all over the non-stick coating on the inside of the pan. Remove any excess oil with a cloth or paper towel.

The OSTER® Electric Skillet is now ready for use and it is unnecessary to condition it again.

Using the Oster® Electric Skillet

1. Push the temperature controller firmly into its socket found at the side of the appliance. Plug into a standard 120 Volt AC outlet.
2. Set the temperature you want by turning the knob on the temperature controller. The indicator light will come on. Set the temperature of your choice opposite the indicator light. When the light goes off, the chosen cooking temperature has been reached. During cooking, the light will blink on and off indicating the temperature is being maintained. Guidance in the choice of temperatures is supplied later in this book.
3. It is recommended that you not cook with the Electric Skillet standing on temperature sensitive surfaces.
4. For simmering, set the temperature controller to SIMMER and wait until the liquid boils.
5. Do not use metal utensils in your Electric Skillet as they may damage the non-stick coating. Wood or plastic coated spatulas are best. If you use plastic tools, make sure they are suitable for use on hot surfaces.
6. To remove the temperature controller, first unplug from the wall outlet, then gently remove the controller from the socket.
7. No preheating is needed when using the product.

How To Clean Your Skillet

Switch OFF, Remove Plug from Wall Outlet, Remove Temperature Controller from Appliance.

DO NOT IMMERSE CONTROL. Carefully wipe with a damp cloth.

CAUTION: Skillet is hot: handle carefully.

- Allow the appliance to cool. Wash the pan and lid with hot soapy water. You can totally immerse the pan or place in the dishwasher. The lid is also dishwasher-safe provided it is placed in the TOP RACK ONLY. DO NOT PLACE LID UPSIDE DOWN IN BOTTOM DISHWASHER RACK. To remove stubborn food residues, use a nylon scourer. NEVER use abrasive powder cleaners or metal scouring pads because these will damage the non-stick coating. After washing, dry the pan thoroughly, while paying particular attention to the electrical socket and pins. DO NOT USE METAL PADS TO CLEAN ELECTRICAL PINS.

Storage and Maintenance

- Switch OFF, Remove Plug from Wall Outlet, Remove Temperature Controller from Appliance. Allow appliance to cool before storing. Store your Electric Skillet in a dry location, such as on a tabletop or countertop, or on a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener. For convenience, the temperature controller and cord can then be stored inside the skillet.

Other than recommended cleaning, no further user maintenance is necessary.

Temperature Guide

The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.

Food	Temperature	Approximate Time
Bacon	350º F / 175º C	5 – 8 Minutes
Eggs *(Fried)*	300º F / 150º C	3 – 5 Minutes
Eggs *(Scrambled)*	325º F / 162º C	2 – 3 Minutes
Pancakes	375º F / 190º C	1 – 3 Minutes
Hamburger *(1/2-inch Thick)*	375º F / 190º C	Rare 4 – 8 Minutes Well Done 9 – 12 Minutes
Ham *(1/2-inch – 1/4 -inch Slices)*	325º F / 162º C	10 – 20 Minutes
Potatoes *(Country Fried)* *(Crispy Brown)*	 325º F / 162º C 350º F / 175º C	 10 – 12 Minutes 10 – 12 Minutes
Sausage	340º F / 170º C	12 – 15 Minutes
Fish	375º F / 190º C	5 – 8 Minutes
Pork Chops *(Breaded)* *(Brown)*	 375º F / 190º C 225º F / 110º C	 10 – 15 Minutes 30 – 40 Minutes
Cube or Minute Steak	400º F / 205º C	2 – 4 Minutes
Liver *(Calf's, Lamb or Tender Beef)*	350º F / 175º C	5 – 10 Minutes
French Toast	325º F / 162º C	4 – 6 Minutes
Crusty Chicken *(Use 4 Tbsp. Oil)* *Do Not add water*	400º F / 200º C 300º F / 150º C	12 – 18 Minutes 10 – 15 Minutes

APPLE NUT PANCAKES

2 tablespoons butter or margarine
½ cup plus 2 tablespoons all-purpose flour
1½ teaspoons sugar
2 teaspoons baking powder
2 tablespoons chopped pecans or walnuts
Dash nutmeg
⅔ cup milk
½ teaspoon vanilla
1 egg
Vegetable oil
½ cup peeled and finely chopped apple
¼ teaspoon cinnamon

Melt butter. Set aside to cool slightly. Combine flour, sugar, baking powder and spices in a small bowl. Combine melted butter and milk in mixing bowl. Add egg and beat lightly to combine. Blend in flour mixture, stirring just until combined. Fold in apple and nuts. Preheat skillet to 375°F. Brush lightly with oil. Pour about ¼ cup batter for each pancake. Cook until bubbles come to the surface and the bottom is golden brown, about 2 minutes. Serve 3 warm with maple syrup for breakfast or brunch or top with ice cream, additional nuts and caramel syrup for dessert.

CLASSIC FRENCH TOAST

1 egg, slightly beaten
⅓ cup milk
¼ teaspoon vanilla extract
Confectioner's sugar
½ teaspoon vanilla
1 tablespoon butter or margarine
2 slices French bread, sliced 1-inch thick
Dash nutmeg or cinnamon
Maple syrup

Combine egg, milk, spices and sugar in shallow pan. Preheat skillet to 325°F. Add butter to skillet. Dip both sides of bread quickly into egg mixture then place in skillet. Cook 2 to 3 minutes per side or until bread is golden brown. Dust each piece lightly with confectioner's sugar and serve with maple syrup.

DENVER OMELET

½ cup diced, cooked ham
¼ cup chopped green bell pepper
¼ cup sliced fresh mushrooms
1 green onion, sliced
1 tablespoon butter or margarine
⅓ cup (1-ounce) cheddar cheese, shredded
3 eggs
2 tablespoons water
⅛ teaspoon salt
Dash cayenne pepper

Set skillet temperature to 300°F. Add ham, green bell pepper, mushrooms, onions and butter. Sauté 2 minutes, stirring frequently. Arrange vegetables in an even layer. Lightly beat eggs with water, salt and cayenne pepper; pour egg mixture over ham and vegetables. Cover and cook 4 minutes or until eggs are set. Sprinkle with cheese, cover and cook additional 2 minutes. To serve, slice omelet in half then gently fold each part in half. Lift omelets from skillet with a wide spatula.

CHEESE AND BACON POTATOES

6 slices bacon
4 large potatoes, thinly sliced with skins on
1 can (4-ounces) chopped green chilies
¼ cup onion, finely chopped
1½ cup (6-ounces) cheddar cheese, shredded

Place bacon in cold skillet. Set skillet temperature to 350°F. Fry bacon until crisp, remove and drain. Carefully remove grease, reserving 2 tablespoons bacon grease in skillet. Add potatoes to skillet; cover and cook 10 minutes. Turn potatoes and cook an additional 5 minutes. Crumble bacon and combine with green chilies and onion. Sprinkle over potatoes. Top with cheese; cover and cook 5 more minutes.

PASTA WITH PEPPERS AND CHICKEN

1 clove garlic, minced
1 tablespoon olive oil
1 whole boneless, skinless chicken breast, cut into ½-inch x 2-inch strips
1 cup sliced red, green or yellow bell pepper (or combination)
½ teaspoon basil
Pinch ground red pepper
Salt and ground black pepper to taste
1½ teaspoons cornstarch
¾ cup chicken broth
4-ounces linguine or fettuccine, cooked and drained

Set skillet temperature to 350°F. Add garlic and oil and sauté 2 minutes. Add chicken; cook and stir for 5 minutes. Stir in bell peppers and allow to cook additional 2 minutes or until vegetables are crisp tender and chicken is done. Reduce temperature to 250°F. Blend seasonings and cornstarch into chicken broth, stirring until well blended. Pour broth mixture into skillet. Heat, stirring gently, 1 minute or until mixture is hot and thickened. Serve over pasta. Makes 2 servings.

SHRIMP AND VEGETABLE STIR-FRY

¾-lb. raw, shrimp, shelled and deveined
2 tablespoons light soy sauce
2 tablespoons dry sherry
2 teaspoons cornstarch
1 teaspoon grated ginger root
1 tablespoon vegetable oil
½ package (3-ounces) frozen snow peas, thawed
2 stalks celery, sliced
1 small sweet red bell pepper, in thin strips
1 cup broccoli flowerets
½ medium onion, thinly sliced
5 large fresh mushrooms, sliced

Place cleaned shrimp in bowl. Combine soy sauce, sherry, cornstarch, and gingerroot; pour over shrimp. Preheat skillet to 400°F. Add oil to skillet. Stirfry celery, red bell pepper, broccoli and onions for 2 minutes. Add shrimp with marinade and stir-fry additional 2 minutes or until shrimp turn pink. Add mushrooms and snow peas. Stir-fry until heated through.

STIR-FRY BEEF AND BROCCOLI

½ to ¾-lb. top round or sirloin
1 clove garlic, minced
Dash ground ginger
2 tablespoons soy sauce, divided
2 tablespoons dry sherry, divided
½ cup beef broth
1½ teaspoons cornstarch
¼ teaspoon sugar
salt to taste
2 tablespoons sesame or peanut oil
¾ cup broccoli flowerets
1 to 2 medium carrots, bias sliced
½ onion, sliced in thin wedges
Hot cooked rice

Slice beef into very thin slices and place in glass bowl. (Partially freeze beef for 30 to 60 minutes to make beef easier to slice.) Add garlic, ginger, 1 tablespoon soy sauce and 1 tablespoon sherry. Toss to coat. Allow beef to stand, at room temperature for 30 minutes.
Combine remaining soy sauce and sherry with broth, cornstarch, sugar and salt; set aside. Set skillet temperature to 350° F. Add oil and heat 1 minutes. Drain meat, discarding marinade and add meat to skillet. Stir fry 7 to 9 minutes or until beef is done. Remove meat and keep warm. Add vegetables. Cover and cook 3 minutes or until vegetables are crisp tender. Stir mid-way through cooking. Reduce temperature to 250° F. Blend meat into vegetables. Stir broth mixture then pour over meat and vegetables. Heat, stirring, until broth is hot and thickened. Serve over rice.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Obedezca siempre las precauciones elementales de seguridad cuando vaya a hacer uso de su tostadora, incluyendo las siguientes:

- Asegúrese que los mangos de la sartén estén montados y ajustados adecuadamente de acuerdo a este manual.
- No toque superficies calientes, utilice agarraderas.
- Como protección contra choques eléctricos, no sumerja el controlador de la temperatura, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Nunca deje la unidad sin supervisión si la utilizan los niños o si la misma se utiliza cerca de ellos.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que la unidad se enfríe antes de quitar o agregar piezas y antes de limpiarla.
- No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si la unidad no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Envíelo a un Centro de Servicio autorizado para que lo revisen, reparen o para un ajuste eléctrico o mecánico. Para ubicar el centro de servicio más cercano, llame al 1.800.334.0759.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar heridas.
- No lo use al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue por sobre el mostrador o la mesa ni toque superficies calientes.
- No lo coloque cerca o sobre una estufa a gas o eléctrica o en el horno caliente.
- Use suma precaución al desplazar el electrodoméstico si contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Siempre coloque el controlador de temperatura en el electrodoméstico primero, luego enchúfelo al tomacorriente de la pared. Para desconectar, páguelo, quite el enchufe del tomacorriente de la pared y quite el controlador de temperatura del electrodoméstico.

- Sólo use este aparato con el Control De Temperatura de la Sartén Eléctrica Oster.
- No use el electrodoméstico para un propósito distinto para el cual fue diseñado.
- Se recomienda que no cocine con la Sartén Eléctrica o el Control de Temperatura colocado sobre superficies sensibles a la temperatura.
- Para prevenir riesgo de quemaduras, nunca llene la Sartén Eléctrica con aceite por mas de ½ pulgada (12.7 mm) de altura.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo. **SIN EMBARGO, LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA INDICADA DEBE SER AL MENOS TAN ALTA COMO LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA DEL SARTÉN**

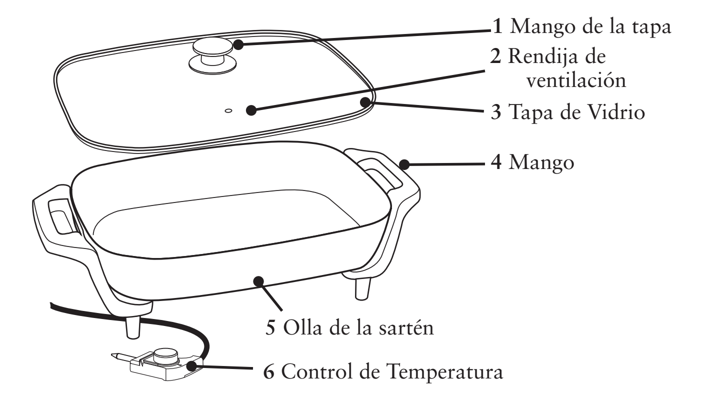
La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la mesa o mostrador y fuera del alcance de los niños para evitar tropezarse con el cable.

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

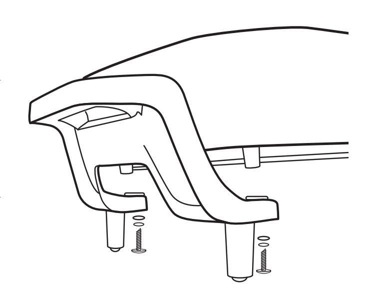
Identificación de les Partes

Conozca su Sartén Eléctrico



Ensamblando los mangos

1. No use la Sartén sin los mangos ensamblados
2. Coloque el mango izquierdo sobre los corchetes de soporte debajo de la sartén
3. Use un destornillador para sujetar 2 tornillos a la sartén a través de los agujeros en la pata
4. Coloque el mango derecho sobre los corchetes de soporte debajo de la sartén
5. Use un destornillador para sujetar 2 tornillos a la sartén a través de los agujeros en la pata
6. PRECAUCIÓN: Si ajusta demasiado puede robar los tornillos o pernos o quebrar los mangos o las patas.



Introducción

Condicionamiento de la Sartén con Recubrimiento Antiadherente

Antes de usar el electrodoméstico nuevo, lave el interior de la sartén con agua y jabón tibia y seque. Antes de lavar la sartén, debe quitar el controlador. Frote una película de aceite de cocina o para ensalada sobre el recubrimiento antiadherente dentro de la sartén. Quite el exceso de aceite con un paño o toalla de papel.

La Sartén Eléctrica OSTER® está ahora lista para usar y no es necesario acondicionarla nuevamente.

Usando Su Sartén Eléctrica Oster®

1. Introduzca el controlador de temperatura firmemente en su enchufe en la parte lateral del electrodoméstico. Enchufe en un tomacorriente de 120 Voltios de CA.
2. Para fijar la temperatura deseada gire la perilla del controlador de temperatura. Se encenderá la luz indicadora. Fije la temperatura de su preferencia en el lado opuesto a la luz indicadora. Se apagará la luz cuando se ha alcanzado la temperatura deseada. Durante la cocción, la luz titilará intermitentemente para indicarle que se mantiene la temperatura. Este libro ofrece una guía para la elección de la temperatura.
3. No se recomienda usar la Sartén Eléctrica Tapa sobre superficies sensibles a la temperatura.
4. Para cocinar a fuego lento, coloque la perilla de control de la temperatura en FUEGO LENTO (SIMMER) y espere que el líquido hierva.
5. No use utensilios de metal en su Sartén Eléctrica Tapa, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente. Se recomienda usar espátulas de madera o plástico. Si usa utensilios de plástico, verifique que sean aptos para superficies calientes.

6. Para remover el controlador de temperatura, primero desenchufe del tomacorriente de la pared, luego retire el control suavemente del enchufe.
7. No se requiere precalentamiento cuando use este producto.

Cómo Limpiar la Sartén

Desenchufe el Cable y Remueva el Medidor para Controlar la Temperatura

NO SUMERJA EL CONTROL. Limpie cuidadosamente con una tela húmeda.

CUIDADO: La Sartén esta caliente: manipule con cuidado.

- Deje enfriar el electrodoméstico. Lave la sartén y la tapa con agua jabonosa caliente. Puede sumergir totalmente la sartén o colocarla en el lavaplatos. La tapa también se puede lavar en el lavaplatos, siempre y cuando la coloque EN EL ESTANTE SUPERIOR SOLAMENTE. NO COLOQUE LA TAPA DADA VUELTA EN EL ESTANTE INFERIOR DEL LAVAPLATOS. Para quitar restos de comida que quedaron adheridos, use una esponja de nylon. NUNCA use polvos abrasivos o esponjas de metal, porque dañarán el recubrimiento antiadherente. Luego de lavar, seque la sartén por completo, prestando atención al enchufe eléctrico y pernos. NO USE ESPONJAS DE METAL PARA LIMPIAR LOS PERNOS ELÉCTRICOS.

Almacenamiento y Mantenimiento

Desenchufe el cable y remueva el medidor para controlar la temperatura. Deje enfriar el electrodoméstico antes de guardarlo. Guarde la Sartén Eléctrica Tapa en un lugar seco, por ejemplo sobre la mesa de cocinar o en un estante del armario. Enrosque el cable eléctrico en una bobina y sujételo con un gancho. Para su conveniencia, el medidor para controlar la temperatura y el cable pueden ser guardados dentro de la sartén.

Salvo por la limpieza recomendada, no se requiere ningún mantenimiento especial.

Guía De Temperatura

Las temperaturas de cocción que se indican en este manual del usuario son estimados. Ajuste la temperatura de cocción ligeramente hacia arriba o hacia abajo para lograr los resultados que usted prefiera.

Tipo de Alimento	Temperatura	Tiempo Aproximado
Tocino	350º F / 175º C	5 – 8 Minutos
Huevos *(Fritos)*	300º F / 150º C	3 – 5 Minutos
Huevos *(Revueltos)*	325º F / 162º C	2 – 3 Minutos
Panqueques	375º F / 190º C	1 – 3 Minutos
Hamburguesas *(1/2-Pulgada de Grosor)*	375º F / 190º C	Poco Cocida 4 – 8 Minutos Bien Cocida 9 – 12 Minutos
Jamón *(1/2-pulg. a 1/4 -pulg. en Fetas)*	325º F / 162º C	10 – 20 Minutos
Papas *(papas fritas en cubos estilo desayuno)* *(Doradas y Crocantes)*	 325º F / 162º C 350º F / 175º C	 10 – 12 Minutos 10 – 12 Minutos
Salchicha	340º F / 170º C	12 – 15 Minutos
Pescado	375º F / 190º C	5 – 8 Minutos
Chuletas de Cerdo *(empanizadas)* *(doradas)*	 375º F / 190º C 225º F / 110º C	 10 – 15 Minutos 30 – 40 Minutos
Bistec en Cubos o Bistec Delgado	400º F / 205º C	2 – 4 Minutos
Hígado *(Bife de Ternero, Cordero o Tierno)*	350º F / 175º C	5 – 10 Minutos
Toastada Francesa	325º F / 162º C	4 – 6 Minutos
Pollo Crocante *(Use 4 Cu. de Aceite)* *No Agregue Aguar*	400º F / 200º C 300º F / 150º C	12 – 18 Minutos 10 – 15 Minutos

PANCAKES DE MANZANA Y NUECES

2 cucharadas de mantequilla o margarina
½ taza más 2 cucharadas
de harina para todo propósito
1½ cucharadita de azúcar
2 cucharaditas de polvo de hornear
2 cucharadas de nueces pecán
o nueces del nogal picadas
Una pizca de nuez moscada
⅔ taza de leche
½ cucharadita de vainilla
1 huevo
Aceite vegetal
½ taza de manzana pelada y
finamente picada
¼ cucharadita de canela

Derrita la mantequilla. Deje a un lado para que se enfríe ligeramente. Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y las especias en un tazón pequeño. Combine la mantequilla derretida y la leche en un tazón de mezclar. Agregue los huevos y bata ligeramente para mezclar. Agregue en la mezcla de harina, revolviendo hasta que esté combinada. Incorpore las manzanas y las nueces. Precaliente el sartén a 350°F. Unte ligeramente con aceite. Vierta cerca de ¼ taza de mezcla para cada pancake. Cocine hasta que se formen burbujas en la superficie y la parte de abajo esté dorada, unos 2 minutos. Sirva 3 pancakes, calientes con sirope de arce para desayuno o brunch o cubra con helado, más nueces y sirope de caramelo como postre.

TOSTADA A LA FRANCESA CLÁSICA

1 huevo, ligeramente batido
⅓ taza de leche
¼ cucharadita de extracto de vainilla
Azúcar pulverizada
½ cucharadita de vainilla
Sirope de arce
1 cucharada de mantequilla o
margarina
2 rebanadas de pan francés,
en rodajas de 1 pulgada
Una pizca de nuez moscada
o canela

Combine el huevo, la leche, las especias y el azúcar en un recipiente poco profundo. Precaliente el sartén a 350°F. Agregue la mantequilla al sartén. Sumerja rápidamente ambos lados del pan dentro de la mezcla de huevo, y luego coloque en el sartén. Cocine por 2 a 3 minutos por lado o hasta que el pan esté dorado. Espolvoree cada pieza ligeramente con azúcar pulverizada y sirva con sirope de arce.

OMELET DENVER

1½ taza de jamón en cubos, cocinado
¼ taza de pimiento verde picado
¼ taza de champiñones frescos en rodajas
1 cebolla verde, en rodajas
1 cucharada de mantequilla o margarina
⅓ taza (1 onza) de queso Cheddar, rallado
3 huevos
2 cucharadas de agua
⅛ cucharadita de sal
Una pizca de pimienta Cayena

Fije la temperatura del sartén en 300°F. Agregue jamón, pimiento verde, champiñones, cebolla y mantequilla. Sofría por 2 minutos, revolviendo con frecuencia. Coloque los vegetales en una capa uniforme. Bata los huevos ligeramente con agua, sal y pimienta Cayena; vierta la mezcla de huevos sobre el jamón y los vegetales. Cubra y cocine por 4 minutos o hasta que los huevos estén firmes. Rocíe con queso, cubra y cocine por otros 2 minutos adicionales. Para servir, parta el omelet por la mitad y luego doble cada parte por la mitad. Retire las porciones de omelet del sartén con una espátula ancha.

PAPAS CON QUESO Y TOCINO

6 rodajas de tocino
4 papas grandes, en rodajas delgadas
con la cáscara
1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados
¼ taza de cebolla, finamente picada
1½ taza (6 onzas) de queso Cheddar, rallado

Coloque el tocino en el sartén frío. Fije la temperatura en 350°F. Fría el tocino hasta que esté crujiente, retire y escurra. Con cuidado, retire la grasa, reservando 2 cucharadas de grasa del tocino en el sartén. Agregue las papas al sartén, cubra y cocine por 10 minutos. Voltee las papas y cocine 5 minutos adicionales. Triture el tocino y combine con los chiles verdes y la cebolla. Esparza sobre las papas. Cubra con queso; tape y cocine por 5 minutos más.

PASTA CON PIMIENTOS Y POLLO

1 diente de ajo, picado
1 cucharada de aceite de oliva
1 pechuga de pollo entera, sin piel, cortada en tiras de ½ pulgada x 2 pulgadas
1 taza de pimientos verdes, rojos o amarillos (o combinación) cocinados y escurridos
½ cucharadita de albahaca
Una pizca de pimienta roja molida
Sal y pimienta negra molida al gusto
1½ cucharadita de maicena
¾ taza de caldo de pollo
4 onzas de pasta linguine o fettuccine, cocinada y escurrida

Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue ajo y aceite y sofría por 2 minutos. Agregue el pollo; cocine y revuelva por 5 minutos. Agregue los pimientos y deje cocinar por 2 minutos adicionales o hasta que los vegetales estén crujientes y suaves y el pollo esté cocinado. Reduzca la temperatura a 250°F. Agregue las especias y la maicena en el caldo de pollo, mezclando hasta que esté bien combinado. Vierta la mezcla del caldo en el sartén. Caliente, mezclando suavemente por 1 minuto o hasta que la mezcla esté caliente y espesa. Sirva sobre la pasta. Rinde 2 porciones.

SALTEADO DE CAMARONES Y VEGETALES

¾-lb. de camarones, crudos pelados y desvenados
2 cucharadas de salsa soya ligera
2 cucharadas de jerez seco
2 cucharaditas de maicena
1 cucharadita de raíz de jengibre rallada
1 cucharada de aceite vegetal
½ paquete (3 onzas) de guisantes congelados, ya descongelados
2 ramas de apio, en rodajas
1 pimiento rojo pequeño, en tiras delgadas
1 taza de ramitos de brócoli
½ cebolla mediana, en rodajas delgadas
5 champiñones grandes frescos, en rodajas

Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue las chuletas y cocine el primer lado por 5 minutos. Voltee las chuletas, agregue la cebolla y el pimiento verde. Cocine, revuelva los vegetales ocasionalmente por 2 minutos. Reduzca la temperatura a “WARM” (tibio). Agregue el arroz, el chile en polvo y los tomates, y revuelva para mezclar con los vegetales. Cubra y cocine por 25 a 30 minutos, revuelva ocasionalmente.

RECETAS

SALTEADO DE CARNE Y BRÓCOLI

½ a ¾-lb. de punta de res o lomo
1 diente de ajo, picado
Una pizca de jengibre molido
2 cucharadas de salsa soya, dividida
2 cucharadas de jerez seco, dividido
½ taza de caldo de carne
½ cebolla, en trozos delgados
1½ cucharadita de maicena
¼ cucharadita de azúcar
Sal al gusto
2 cucharadas de aceite de ajonjolí o maní
¾ taza de ramitos de brócoli
1 a 2 zanahorias medianas, en rodajas al sesgo
Arroz cocinado caliente

Combine el jugo de limón, 1 cucharada de aceite de oliva, comino, sal, ajo, pimienta roja y pimienta negra en un tazón. Agregue la carne y deje reposar a temperatura ambiente por 30 minutos. Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue la cucharada de aceite de oliva restante, la cebolla y la pimienta y revuelva suavemente. Cubra y cocine por 1 a 2 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Retire los vegetales y mantenga tibios. Escurra la carne, deseche el adobo y coloque la carne en el sartén. Sofría la carne por 7 a 9 minutos o hasta que esté cocinada. Mientras tanto, envuelva las tortillas en papel aluminio y caliente en el horno por 5 minutos. Para armar, sirva alrededor de 1⁄4 de carne y vegetales en el centro de cada tortilla caliente. Esparza 2 cucharadas de queso. Envuelva la tortilla y coloque en un plato de servir. Decore con aderezos, según lo desee, con guacamole, salsa, crema agria y/o tomates picados.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?
JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Notes

Notas